

Menu domenica 23 ottobre

Antipasto

Starter

Sformatino di verdura di stagione con cuore fondente di vastedda, uovo poached e guanciaie

Seasonal vegetable flan with fondant heart of vastedda cheese, poached egg, and guanciaie bacon

Primo

Middle Course

Busiate con salsiccia, qualedda, pomodorini confit e ricotta salata al forno

Busiate pasta with sausage, qualedda, confit tomatoes and baked ricotta salata cheese

Secondo

Main Course

Maialino affumicato, variazione di zucca e vino cotto

Smoked pork, pumpkin variation and cooked wine

Dolce

Dessert

Cre moso di formaggio al limone, amaretti e salse di frutta

Lemon cream cheese, macaroons and fruit sauces

€ 35 a persona, bevande escluse

€ 35 per person, drinks excluded

